

## Cake au chocolat à l'ancienne

•recette de Valérie sur Cuisine AZ

- 150 g de chocolat dessert
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 1 c. à café de levure
- 50 g de poudre d'amande
- 80 g de beurre
- beurre pour le moule ou papier sulfurisé

Préchauffez le four à 180°.

Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie avec 5 c. à soupe d'eau et le beurre.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez successivement la farine, la levure, la poudre d'amande et le chocolat fondu. Mélangez bien.

Versez la préparation jusqu'à mi hauteur d'un moule à cake beurré ou couvert de papier sulfurisé et enfournez 30 à 35 minutes environ. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une brochette en bois.

Attendez 5 min avant de démouler le cake, puis laissez refroidir.